

RITTER DURBACH KARTE

Herzlich Willkommen, liebe Gäste!

REGIONAL | Für unsere Ritterkarte haben wir beste Produkte aus der Region Baden und dem Elsass zusammengetragen. Diese Viktualien müssen in herausragender Qualität nach dem Motto: „vom Einfachen das Beste“ angeboten werden. Dies ist unsere Verpflichtung gegenüber unserer Region!

HANDWERK | Wir Köche verstehen uns in erster Linie als Verfechter des Handwerks. In der heutigen Konsumgesellschaft ist es daher wichtig gegen die permanente Übersättigung und Überaromatisierung unserer Geschmacksknospen anzukämpfen und „geerdete Lebensmittel“ auf den Tisch zu bringen.


GESCHMACK | Um guten Geschmack in ein Gericht zu zaubern, muss man das Produkt lieben. Wir lieben unsere Lebensmittel und gerade deswegen verzichten wir auf Geschmacksverstärker. Was wir servieren möchten, ist „ehrliche Küche“ völlig unverfälscht und naturbelassen.

TRADITION TRIFFT MODERNE | Gerichte, die auch zu dem hohen Bekanntheitsgrad des Ritters führten, wollen wir pflegen oder auch neu interpretieren. Auch aus dieser Tradition heraus wollen wir nicht jeder Modeerscheinung nachjagen, sondern uns rigoros zurückbesinnen.

IHRE MEINUNG | Nur durch Ihre konstruktive Kritik oder auch „Lobhudelei“ können wir uns stetig verbessern, um unser Vorhaben umzusetzen. Wir kochen für Sie! Ihre Anmerkungen sind immer herzlich willkommen und geradezu gewünscht.

ALLERGENE | Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, geben Sie uns bitte Bescheid. Gerne reichen wir Ihnen unseren Ordner mit Auskunft über alle enthaltenen Allergene.

Schön, dass Sie bei uns sind und guten Appetit!



André Tienelt
Ihr Küchenleiter, einschließlich des gesamten Teams

VORSPEISEN

Roggen- Sauerteigbrot von der Bäckerei Müller in Durbach	5,00
Marinierter Maultaschensalat mit Pesto und kleinem Salat	14,00
Badische Tomaten vom Huberhof mit Büffelmozzarella, Basilikum und Focaccia	17,00

SUPPEN

Consommé aus heimischem Wild mit Wurzelgemüse und Kräuterklößchen	8,50
Ritters überbackene Schneckensuppe	8,50

HAUPTGERICHTE

Geschwenkte Linguine mit Pfifferlingen à la crème, Kirschtomaten und Sommerkräutern	20,00
Badischer Sauerbraten mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	23,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	24,00
Gebrautes Saiblingsfilet auf Erbsenpüree mit Kaviarsoße, Bundmöhren und Kartoffelkissen	27,50
Gebrautes Filet vom Zander auf mariniertem Chorizogemüse mit Rieslingsoße und Fregola	27,50
Rehkeule mit Pfifferlingen à la crème, Schupfnudeln und Romanesco	26,50

DESSERT UND KÄSE

Crème Brûlée mit Zitronenthymian aromatisiert, Himbeersorbet und Knusperstreusel	8,00
Unsere Schwarzwälder Kirsch im Glas	8,00
Käseauswahl vom Affineur Tourette in Straßbourg	14,00

ENTRÉES

Pain de seigle et levain	5,00
Salade des pâtes marinées au pesto et petite salade	14,00
Tomates badois de Huberhof avec mozzarella de buffle, basilic et focaccia	17,00

SOUPES

Consommé de gibier avec légumes-racines et quenelles aux herbes	8,50
Soupe d'escargots „Ritter“	8,50

PLATS PRINCIPAUX

Linguines avec des chanterelles à la crème, tomates cerises et herbes d'été	20,00
« Sauerbraten » de Baden, spaetzle et airelles rouges	23,50
Escalope viennoise, pommes de terre persillées et salade de concombres	24,00
Filet d'omble rôti sur purée de petits pois avec sauce caviar, carottes et gnocchi	27,50
Filet de sandre frit sur chorizo de légumes marinés avec sauce Riesling et Fregola	27,50
gigue de chevreuil avec chanterelles à la crème, nouilles roulées et romanesco	26,50

DESSERT ET FROMAGE

Crème Brûlée au thym citronné, sorbet framboise et copeaux croustillants	8,00
Notre forêt noire revisitée en verrine	8,00
Sélection de fromage affinés par „Tourette“ de Strasbourg	14,00

STARTERS

Bread of rye and sourdough	5,00
Marinated pasta salad with pesto and small salad	14,00
Local tomatoes from Huberhof with buffalo mozzarella, basil and focaccia	17,00

SOUPS

Consommé of local venison with root vegetables and herb dumplings	8,50
Ritters snail soup	8,50

MAIN COURSE

Linguine with chanterelles à la cream, cherry tomatoes and summer herbs	20,00
Sour marinated beef with cranberries and spaetzle	23,50
Schnitzel “Vienna style” - classic - with parsley potatoes and cucumber salad	24,00
Roasted char fillet on pea puree with caviar sauce, carrots and gnocchi	27,50
Fried filet of pike-perch on marinated chorizo vegetables with Riesling sauce and Fregola	27,50
Haunch of venison with chanterelle à la crème, dumpling fingers and romanesco	26,50

DESSERT AND CHEESE

Crème Brûlée flavoured with lemon thyme, raspberry sorbet and crispy chips	8,00
Our Black Forest revisited in a glass jar	8,00
Cheese selection from affineur „Tourette“ in Strasbourg	14,00

GETRÄNKE

SCHÄUMEND

	0.1L
BENOIT TARLANT, CHAMPAGNE	15
BENOIT MARGUET ROSÉ, CHAMPAGNE	17
STAUFENBERG RIESLING SEKT RITTER EDITION	7
ALEXANDER LAIBLE ROSÉ SEKT	7,5
DUTTENHOFER APFELSEKT ALKOHOLFREI	6
JÖRG GEIGER FRÜHLINGSDUFT ALKOHOLFREI	6
JÖRG GEIGER AECHT HERB ALKOHOLFREI	6

WEIN

	0.1L
UNSERE RITTER SELEKTIONSWEINE AUS DER STEINBERG LAGE	
SAUVIGNON BLANC	6,5
WEISSBURGUNDER	6,5
CUVÉE ROT	9

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	0.33L
ELEPHANT EISTEE POMMES GRANAT	6
ELEPHANT EISTEE BLUEBERRY	6
FRITZ KOLA	5
FRITZ ORANGENLIMO	5
	0,5L
PAULANER SPEZI	6

BIER

	0.3L
RITTERBRÄU ,VOM FASS´	3,7
KRONEN PILSNER ,VOM FASS´	3,7
CLAUSTHALER ALKOHOLFREI 0,33L	3,7
	0,5L
ULMER HEFEWEIZEN	5,5
ULMER SPORTWEIZEN	4,5
	0,75L
FRIEDRICHBIER ADMIRAL IPA	20

SPIRITUOSEN REGIONAL

MARTIN DOLL, DURBACH

	2CL
ZIBÄRTLE	6,5
MIRABELLE	5
BLUTWURZ	6

MICHAEL SCHEIBEL KAPPELRODECK

	2CL
ZIBÄRTLE ,ALTE ZEIT´	10
WILDER BERGKIRSCH ,ALTE ZEIT´	10
GELBE BERGPFLAUME ,ALTE ZEIT´	12

MARKUS WURTH, ALTENHEIM

	2CL
L´URTIKA	9,5
ROSENAPFEL	13
SCHWARZWÄLDER KIRSCH	13
HIMBEER EIERLIKÖR	9
HIMBEELIKÖR	8

WILD, GEGENBACH

	2CL
VOGELBEERE	9
NÄGELE´S BIRNE	9
MARC VON SAUVIGNON BLANC UND GRIS	10,5

SCHLOSS STAUFENBERG, DURBACH

	2CL
WILLIAMS NATURTRÜB	7,5